

Ceia de Natal na Airfryer

6 Pratos Natalinos Fáceis de Fazer



FLÁVIA VIANA

LOMBO DE PORCO COM BATATAS NA AIRFRYER



INGREDIENTES

- 1 kg de lombo de porco
- 2 colheres (sopa) de alho amassado
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de páprica picante
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 150 ml de água
- 1 colher (chá) de tomilho
- Suco de 2 limões
- Batatas em cubos ou rodelas grossas (quantidade a gosto)

MODO DE PREPARO

1. Misture a marinada: alho, sal, páprica, óleo, tomilho, suco dos 2 limões e 150 ml de água.
2. Coloque o lombo na marinada, cubra e deixe descansar por 4 horas (vire de hora em hora).
3. Coloque o lombo direto da marinada na Airfryer e asse por 1 hora a 180°C (vire a cada 15 minutos)
4. Tempere as batatas com sal; adicione à Airfryer após os primeiros 30 minutos.
5. Deixe descansar por 5 minutos e sirva fatiado.



RABANADA SEQUINHA SEM FRITURA

INGREDIENTES

- 1 pão para rabanada (ou francês amanhecido)
- 1 xícara de leite
- 1/2 lata de leite condensado
- 1 ovo
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- Canela em pó a gosto

MODO DE PREPARO

1. Misture o leite, leite condensado, ovo e baunilha.
2. Corte o pão em fatias grossas e mergulhe rapidamente na mistura.
3. Coloque na Airfryer a 190°C por 8 a 10 minutos, virando na metade.
4. Passe no açúcar com canela.

QUICHE DE FRANGO NA AIRFRYER



INGREDIENTES

- Massa de pastel em rolo
- 1 caixa de creme de leite
- 2 ovos inteiros
- 1 xícara de frango desfiado
- Sal a gosto
- 1/4 de xícara de queijo parmesão ralado
- 1/4 de xícara de mussarela ralada
- Noz-moscada a gosto

COMO FAZER

1. Forre uma forma pequena (que caiba na Airfryer) com a massa de pastel.
2. Misture o creme de leite, ovos, sal e noz-moscada.
3. Adicione o frango desfiado, o parmesão e a mussarela à mistura.
4. Despeje o recheio sobre a massa de pastel.
5. Leve à Airfryer a 180°C por 15–20 minutos, até firmar e dourar.
6. Retire, deixe esfriar um pouco e sirva.

BRIGADEIRÃO NATALINO NA AIRFRYER

INGREDIENTES

- 1 caixa de leite condensado (395g)
- 1 caixa de creme de leite (200g)
- 3 ovos
- 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó (45g)
- 2 colheres (sopa) de manteiga (40g)
- 4 colheres (sopa) de açúcar (48g)
- Confeitos de chocolate a gosto

MODO DE PREPARO

1. **No liquidificador, bata o leite condensado, creme de leite, ovos, chocolate em pó, açúcar e manteiga até ficar bem liso.**
2. **Unte uma forma pequena de furo central que caiba na Airfryer.**
3. **Despeje a mistura na forma e cubra com papel-alumínio.**
4. **Leve à Airfryer a 180°C por 30 minutos..**
5. **Deixe amornar e desenforme.**
6. **Decore com confeitos de chocolate**
7. **Leve para a geladeira por 2 horas antes de servir.**

BOLINHO DE BACALHAU NA AIRFRYER



INGREDIENTES

- 300g de bacalhau dessalgado e cozido
- 2 batatas médias cozidas e amassadas
- 5 colheres (sopa) de requeijão
- Pimenta-do-reino a gosto
- Salsinha picada a gosto

COMO FAZER

1. Desfie o bacalhau já cozido.
2. Misture o bacalhau com a batata amassada, o requeijão, a pimenta e a salsinha.
3. Modele os bolinhos no formato desejado.
4. Coloque na Airfryer e asse a 190°C por 12–15 minutos, virando na metade para dourar por igual.
5. Sirva quente como petisco ou acompanhamento na ceia.



PUDIM DE LEITE CONDENSADO NA AIRFRYER

INGREDIENTES

- 1 caixinha de leite condensado
- 2 ovos
- 4 gemas
- 450 ml de leite
- 1 xícara de chá de açúcar (calda)
- 1/2 xícara de chá de água (calda)

MODO DE PREPARO

1. Faça a calda derretendo o açúcar, adicione a água e caramelize a forma.
2. Bata no liquidificador: leite condensado, leite, ovos e gemas.
3. Peneire a mistura e despeje na forma caramelizada; cubra com alumínio.
4. Leve à Airfryer a 160°C por 40–50 minutos, até firmar.
5. Esfrie, leve à geladeira por 3 horas e desenforme.

PARA MAIS RECEITAS:

► [ACESSE NOSSO SITE](#)



**ENTRE NO NOSSO GRUPO NO
WHATSAPP**